



Valpolicella Ripasso Superiore «Quarto Vecchio»

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Tenuta il Canovino |
| Land/Gebiet | Italien/Veneto |
| Appellation | Valpolicella DOC |
| Jahrgang | 2014 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Corvina (80%), Rondinella (15%), Oseleta (5%) |
| Ausbau | 12 Monate in slawonischen Eichenfässer ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 6.6 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Dekantieren | 1/2 Stunde empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Preis CHF | 19.50 |

Der Ripasso Superiore von der Tenuta il Canovino wird nach der ersten Gärung während sechs bis zwölf Tagen mit dem Trester und dem Saft der getrockneten Trauben des Amarone vermengt. Dieser Kontakt führt zu einer zweiten Gärung und verleiht dem Wein Fülle und Aroma. Der nachfolgende zwölfmonatige Ausbau in Eichenfässern verfeinert diesen Ripasso Superiore und macht ihn zu einem vollmundigen und harmonischen Rotwein.

Intensives, jugendliches Purpur, komplexes Bukett von reifen Früchten und feiner Vanille. Füllige Statur im Gaumen, mit dunkler Frucht, Lakritze und schwarzer Schokolade. Wunderbar weich und perfekt ausgewogen.